
Zupa pomidorowa czysta na rosole

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2117 razy.

50 dkg mięsa wołowego z kość mi (szponder, pręga)
2 dkg masła
4 dkg cebuli
25 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
sól
ziele angielskie,
liść bobkowy
cukier do smaku
50 dkg pomidorów lub 4 dkg gęstego przecieru pomidorowego
pieprz
zielony koperek

Mięso opłukać , włożyć do wrzącej wody i gotować . Gdy na pół ugotowane, dodać opłukaną włoszczyznę i przyprawę, ugotować do miękkości. Ugotowany wywar odcedzić . Pomidory opłukać , podzielić na części, dodać pokrajaną cebulę i masło, zalać małą ilością gorącej wody, ugotować pod przykryciem, przetrzeć . Przetarte pomidory wlać do przecedzonego rosółu, dodać soli i cukru do smaku, silnie ogrzać , dodać zielony koperek. Czystą zupę pomidorową podawać w talerzu lub w filiżankach. Podawać z pasztecikami w naleśniku, w kruchym lub półfrancuskim cieście, z paluszkami, z diablótkami. W sezonie, w którym nie rozporządzamy świeżymi pomidorami, do zupy dodać 4 dkg gęstego przecieru pomidorowego. Na zlecenie lekarza rosół dla chorych rozcieńczyć wrzącą wodą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD